

CigarWorld

The best of life

pag.3

Cohiba

Lança nova gama Maduro 5

pag.4

El Bulli

Sensações únicas no expoente da cozinha moderna

pag.6

Rosa Brava 2004

A história de um livro que inspirou um vinho



Editorial

A Cigarworld – The Best of Life, é uma publicação que defende o melhor da vida, mais precisamente, o melhor que a vida tem para nos dar.

Num quadro de liberdade, tolerância e respeito pelo próximo, acreditamos numa vida desfrutada na sua plenitude física e intelectual.

Queremos ajudar a compreender e a conhecer os grandes prazeres escondidos nas coisas excepcionais que a vida nos oferece e nos momentos especiais que ela nos proporciona.

Queremos revelar experiências, culturas e memórias que nos fazem viajar desde os confins da humanidade até ao seu horizonte ilimitado.

Vamos apresentar pessoas, com alma e coração, que trabalham para atingir a excelência na arte de deslumbrar os outros, através das suas criações e da sua paixão pela vida.

Vamos enaltecer produtos e locais que, pela sua natureza ou pela acção da humanidade, são capazes de nos transmitir o melhor deste mundo tão diverso e tão surpreendente.

São coisas simples ou simplesmente excepcionais, são emoções ou memórias que não podem ser esquecidas, são gentes e regiões que definem o nosso mundo.

Isso é, para nós, o melhor da vida.

Floridita em Londres

No coração de Londres, no Soho, abriu o restaurante e *cigar lounge* *Floridita*, recreando o mítico local de visita diária de Ernest Hemingway em La Havana. Neste novo santuário europeu para os amantes do *puro*, toda a decoração, música, bebidas e pratos foram elaborados para recordar e reviver a paixão por Cuba e, especialmente, pelo restaurante original. Aberto desde a década de 1900, e ainda em funcionamento, este local de visita obrigatória na capital cubana é famoso pelos seus *cocktails*, que lhe deram o sobrenome da “Capital do Daiquiri”.



Disney World com charutos

Os Estados Unidos são, desde há dois anos, o maior consumidor mundial de charutos manufacturados per capita, com vendas totais de trezentos e trinta milhões de charutos.

Talvez por isso, a sensibilidade comercial da Disney não ficou alheia a este segmento e abriu um novo *Cigar Lounge*, em parceria com a família Sosa. Já com larga tradição no mercado de charutos, esta família detém a marca Sosa, produzida na prestigiada fábrica dominicana Arturo Fuente.

O Walt Disney World Resort na Florida, passa, então, a dispor entre as suas lojas do Mickey Mouse, do Pateta, da Lego ou da Virgin, de um espaço integralmente dedicado aos charutos, com um *Cigar Bar* e um *Walk-in Humidor* com mais de trezentas vitolas, entre os quais os famosos Opus X, da Arturo Fuente.

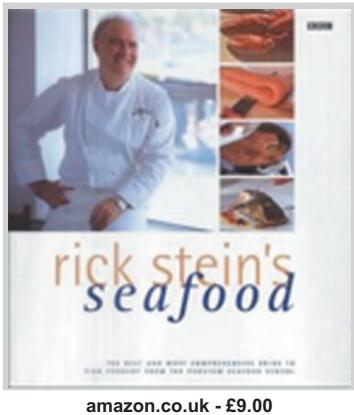
Rick Stein's Seafood

UM LIVRO GOURMET

Reeditado em finais do ano passado (BBC Books, 2006), este livro constitui a obra mais apurada de um dos chefes de cozinha mais famosos a nível mundial. Muitos conhecem-no hoje pelos seus deslumbrantes programas na BBC, mas Rick Stein deve o seu prestígio aos produtos do mar.

Em 1975, abriu o Seafood Restaurant em Padstow na Cornualha; em 2005, abriu a Padstow Seafood School; desde 1989 já editou mais de 20 livros, 5 só sobre Peixe e Mariscos e, com estes, ganhou 3 prémios para livros de cozinha.

O livro é, pois, uma verdadeira bíblia. A cozinha de Rick Stein é conhecida pela sua simplicidade, rigor e respeito pelos ingredientes e o livro tem lá tudo. Dividido em três partes (Técnicas, Receitas e ABC), fornece ao leitor um curso intensivo do que precisa saber para dominar esta cozinha. Desde o conhecimento profundo dos ingredientes e técnicas de preparação até às principais receitas internacionais de peixe e marisco, acompanhado sempre de imagens muito explicativas. Embora não contenha algumas receitas que nos são familiares, este livro aplica-se na perfeição ao gosto e cultura portuguesas.



amazon.co.uk - £9.00

Arnold Schwarzenegger

O governador da Califórnia, Arnold Schwarzenegger, foi acusado pelo jornal Ottawa Citizen, de numa recente viagem ao Canadá para um encontro com o Primeiro Ministro daquele país, ter feito uma paragem não prevista no Westin Hotel, para comprar um charuto cubano.

Os fundamentalistas americanos não perderam a oportunidade de o acusar de violar o embargo, mesmo sendo tal facto em solo estrangeiro. A resposta veio por terceiros, "não é possível apurar se o charuto em causa era cubano, porque o Governador já o fumou".

Bogaert Cigars

A Swedish Match, sueca, e a Altadis, franco-espanhola, disputam entre si o mercado mundial de charutos e cigarrilhas com a vantagem de 5 pontos percentuais para a segunda, com 26% da quota mundial.

Para equilibrar posições, a Swedish Match adquiriu a fábrica de charutos e cigarrilhas belga – Bogaert Cigars – que produz as marcas Bogart e Hollandia. A produção da fábrica, para o mercado europeu, representa mais de 270 milhões de cigarrilhas.

CigarWorld

The best of life

Director António Lobato de Faria . **Editor** Pedro Cunha Martins . **Colaboradores** Luís Ferreira . **Projecto gráfico** Fátima Gramaxo
Propriedade CigarWorld - Artigos de Fumador, Lda . **Redacção** Av. Casal Ribeiro, nº18, 6º , Lisboa . Tel. 239 83 60 00 . Fax 239 82 82 82
E-mail info@cigarworld.pt . NIF 504 192 477 . **Periodicidade** Bimestral . **Tiragem** 6000 Exemplares . **Tipografia** Ediliber, Lda . Rua Brigadeiro Correia Cardoso Nº194 - Coimbra . **Nº Depósito Legal** 256 891/07 . **Nº de Registo na E.R.C** 125204

CigarWorld

Telf: 808 10 2447

Fax: 239 82 82 82

info@cigarworld.pt

Loja 1:

El Corte Inglés . Piso 0

Av. António Augusto Aguiar, nº31

1069-189 Lisboa - Portugal

Telf./Fax. 21 383 22 76

Loja 2:

El Corte Inglés . Piso -2

Av. da República, nº 1435

4430-999 Gaia - Portugal

Telf./Fax. 22 375 76 68

Maduro 5

A nova gama dos charutos COHIBA

Maduro 5 é a designação comercial da nova linha de charutos Cohiba, apresentada no Festival del Habano, que decorreu em Cuba em Fevereiro. A designação Maduro caracteriza a cor das capas de um castanho muito escuro, muito similar à capa da série limitada Cohiba Pirâmides de 2006.

O número 5 indica-nos que são capas com um longo período de maturação, mínimo de cinco anos, com um envelhecimento por processos naturais, até obter a cor escura, que é a bandeira desta terceira linha de charutos da mítica marca Cohiba, já com mais de quarenta anos no mercado.

Para além disso, esta nova gama distingue-se das outras pela cinta, que incorpora na base uma barra preta com letras em dourado com a designação – Maduro 5.

As vitolas, disponíveis de momento, são apenas três - Secretos, Mágicos e Génios - apresentados todos eles em caixas, também escuras, de 25 charutos.

Quanto aos charutos, os Cohiba Secretos têm o mesmo diâmetro dos Cohiba Siglo I, ring 40, mas com mais 8 milímetros de comprimento. Os Génios e Mágicos têm o diâmetro idêntico ao Siglo VI, ring 52, mas ambos com um comprimento inferior. Os Génios com 140 milímetros, ou 5,5 polegadas, designando-se a vitola Grand Robusto. Os Mágicos têm uma vitola praticamente idêntica ao Montecristo Petit Edmundo, com apenas mais três milímetros no seu comprimento.

Os apreciadores vão encontrar nestes novos charutos uma maior complexidade de aromas, uma maior intensidade com um tiro e queima perfeitos.

Quanto ao preço, menos modesto, ele é justificado pela escassez de capas maduras, uma vez que se

prevê que as vitolas nem sempre estejam disponíveis. Inalteradas, mantêm-se no mercado as duas linhas anteriores da Cohiba, a primeira designada por Clássica, que se iniciou com os Cohiba Coronas Especiales, e a linha Siglo, lançada em 1992, para comemorar os cinco séculos do descobrimento da planta de tabaco em Cuba, por Rodrigo de Xeres que acompanhava Cristóbal Colombo, na sua expedição em descoberta das Américas.■



Destaques Loja



Lotus 1

Chama tipo "maçarico"
Visor de gasolina
O design e concepção de funcionamento, permitem ao fumador de charutos obter, com apenas um movimento, uma chama com ângulo e dimensões perfeitas.

PVP €95.00



Lotus 2

Chama tipo "maçarico"
Visor de gasolina
Marcado por um design em que o aço é o material dominante, a chama obtém-se a partir da abertura do topo e o deslizamento de um botão de ignição.

PVP €70.00



Lotus 8

Isqueiro Lotus com chama resistente ao vento, mostrador de nível de gás e furoador de charutos integrado.

PVP €55.00



Fósforos

Fósforos fabricados com madeira de cedro, longos e sem enxofre.

PVP €2.50

El Bulli 2007

Por Luís Ferreira

Confesso que nunca meto a colher na culinária. O que aprendi em matéria de refinamento gastronómico foi através do vinho, da ligação umbilical que este mantém com aquela. Assim, quando compinhas "gourmets" se perdem em discussões de faca e garfo, quase sempre, faço como a garrafa sobre a mesa: calado, no meu canto, tentando ver as coisas de cima... Abro uma exceção para falar do El Bulli. Porque este, acredititem, não se discute! E quem se atreve a fazê-lo, regra geral, nem sabe do que fala...

Não podia deixar de pensar nisso, no regresso de Roses, na Costa Brava catalã. É que, entre nós, num país de gosto formatado por históricas carências e onde a satisfação se mede pela abundância da dose, não raras vezes se desmerece na chamada cozinha moderna e, por tabela, no expoente mundial do género, o restaurante de Ffern Adrià.

Primeiro ponto, El Bulli não é isso. Certo, foi outra vez eleito o melhor restaurante do mundo. Sim, o seu Chef é considerado o melhor, pelos melhores cozinheiros do planeta. Mas, não é isso. É muito mais. E, se já lhe chamaram de tudo, de templo da cozinha a Meca dos gastrónomos, diria que é antes um laboratório. O mais avançado laboratório do gosto, da nossa era! Aberto 6 meses por ano, para que o Chef Adrià possa experimentar e pesquisar durante os outros 6. Com 50 lugares à mesa, tempo e espaço para atender apenas um trigésimo dos 300 mil pedidos de reserva anuais.

Por isso mesmo, ali não se passa como por um restaurante. Ali vai-se, de propósito. Ultrapassado o crivo das reservas, de avião até Barcelona e depois de carro até Girona e à escondida enseada de Roses. Ali, à chegada, não se entra para a sala. Ali, levam-nos primeiro à cozinha. Todos sabem ao que vão. E a cozinha é, sem dúvida, o coração da casa. Aberto ao visitante por um Adrià que se dispõe à foto de grupo, com a azáfama das bancas e dos seus 40 ajudantes em pano de fundo.

Depois sim, vem Juli Soler, o sócio e director de sala, e o jovem escanção Fredy, com quem nos identifica a paixão pelo vinho. E que, verdade seja dita, nos ajudou a "encaixar" algumas botelhas que levávamos para a ocasião. Atrevimento selado com um piscar de olho e um "¡El importante es que



Pepitas de oro

"comer depressa, que a humidade prejudica a textura"

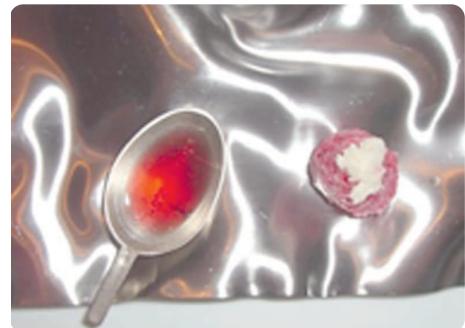
disfruteis!", próprios de quem gosta do que faz.

À mesa, sem talheres (chegam com cada prato ou preparação), nada adivinha o vendaval de sensações que se aproxima... Começa com uma simples colher, com uma azeitona verde e gorda. Mas não é. É uma bolha que rebenta em sabor longo e intenso. E logo, "pepitas de oro", lindas, douradas, sabor complexo a noz e creme, com a indicação "comer depressa, que a humidade prejudica a textura." E logo, frutas "LYO", espécie de batatas fritas que são afinal ananás liofilizado pelo frio; "profiteroles de remolacha y yogur", bolhas finas e estaladiças de beterraba que se agarra às gengivas e nos faz percorrer a boca vezes seguidas; "catanias saladas", variação salgada e cremosa de castanhas cobertas com cacau em pó; "airbag de parmesano", almofada oca e crocante de sabor forte; "corteza de pistacho com gorgonzola"...

Enfim, ali não se come. No El Bulli, experimenta-se, descobre-se, discute-se, numa inacreditável sucessão de novas técnicas, espumas, esferificações, massas impossíveis de finas, espumas que explodem e desaparecem, filamentos espessos que se dissolvem, imitações naturais de imitações fabricadas de

produtos naturais, como umas espantosas ovais de caracol, ou originais reconstruções de sabores desconstruídos, como uma xícara de "yogur de ostras con px en tempura" (Px em tempura é uma fina ironia, reconstrução de uma uva passa da casta Pedro Ximenes a partir do vinho licoroso com ela feito. A fina tempura fornece a película, o Pedro Ximenes concentrado - redução? gelificação? - a polpa).

Lá para o 15º prato, quando faço notar que mal se sente peso no estômago, já todos se converteram. Não eram necessárias as "flores de horchata", fina crosta de gelado feito a partir de flores comestíveis, para todos reconhecerem que não, não estamos num restaurante. Ali, é outra dimensão.



Fondant de frambuesas con wasabi y vinagre de frambuesa

"Comer metade, depois beber a colherinha de vinagre e finalmente a outra metade."

estômago, já todos se converteram. Não eram necessárias as "flores de horchata", fina crosta de gelado feito a partir de flores comestíveis, para todos reconhecerem que não, não estamos num restaurante. Ali, é outra dimensão.

(continua pag.6)

TopVendas Julho/Agosto

Partagas D4
PVP €8.50



Montecristo nº4
PVP €5.10



**Hoyo de Monterrey
Petit Robustos**
PVP €6.50



**Villa Zamorano
Robusto**
PVP €2.70



Cohiba Robusto
PVP €14.20



(continuação pag.5)

De pratos a um ritmo estudado, cada um com instruções simples e precisas, ditadas pelo génio do Chef. Como o “fondant de frambuesas con wasabi y vinagre de frambuesa”, comer metade, depois beber a colherinha de vinagre e finalmente a outra metade; ou o irónico “aire helado de parmesano con muesli”, uma caixa de esferovite embrulhada numa folha “elBulliAire”, acompanhada por um saquito transparente “elBulliSnack.” Tipo refeição de companhia aérea. Mas chega um copo fino, de pé alto, com um líquido amarelo transparente. Abre-se a caixa e há uma espuma branca quase gelada. A saqueta é de muesli, frutas vermelhas e secas desidratadas. Instruções: “provar a espuma de parmesão, depois salpicar de muesli e provar outra vez.” A caixa é enorme e parece impossível comer tudo. Mas à primeira colherada, tudo se desvanece em “aire”, que o muesli polvilha de acidez açucarada. Já o líquido é soro de parmesano e a combinação resulta fantástica!

Este prato grande, mas leve, acaba de resto a parte da... introdução. Outros tantos se seguiriam, sempre a nível altíssimo, sem luxos desnecessários ou exibições supérfluas, numa experiência única. Para mais tarde recordar.■

“Gracias”, genial Adrià!



Bombones de mandarina, cacahuete e curri
“comer a bolacha de amendoim em duas vezes e só no fim o bombom de tangerina”.

Rosa Brava2004

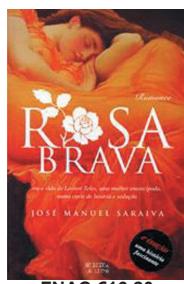
Um livro que inspirou um vinho

“Pombeiro era uma localidade situada a sul da serra do Caramulo, a poente dos Montes Hermínios, a norte das serranias da Lousã e a nascente... dos vastos campos do Mondego que se estendiam até ao mar”.

É aí que o autor de "Rosa Brava", o jornalista José Manuel Saraiva, fixa a residência de Leonor Teles, depois do casamento, dando início a uma das mais belas histórias da literatura portuguesa contemporânea.

Um romance baseado na investigação histórica que, por entre intrigas palacianas, amores, traições e guerras com Castela, reinventa o tumultuoso reinado de D. Fernando. Das polémicas e fascinantes personagens aos acontecimentos que redundam na revolução de 1383-85.

Com o autor iniciámos a busca de um vinho digno de ostentar o nome *Rosa Brava*. Par para esta história. Emancipado, terroso e sedutor. A localização e características acima enunciadas, o experimentalismo alheio a regras, depressa nos levaram ao bairradino Carlos Campolargo. Seduzindo-nos aí esta bela adaptação da Syrah, muito mais especiada, terrosa e mineral do que a habitual e simples expressão frutada da casta. Depois, bom, depois foi convencer o produtor a subtrair ao lote 2 ou 3 barricas desse vinho elementar. Deixando-o florir a sós, qual... Rosa Brava!■



FNAC €16.20

Castas: 100% Syrah - Produção: 700 garrafas - PVP €25.40
Disponível em www.winept.com

